

RISOTTO ALLA CARBONARA

By Andrea Mainardi



Preparazione : 15 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 15 min - **Materiale :** -

Ingredienti : 4 persone

- 320 g riso - 1 litro di brodo - 4 tuorli d'uovo - 50 g di pecorino grattugiato - 1 cipolla - 1 bicchiere di vino bianco - sale fino q.b. - 2 fette di bacon \ guanciale - pepe nero q.b. - erba cipollina q.b.

1. Tritare la cipolla nel cook expert impostando la modalità ESPERTO: velocità 14 per 50 secondi.
2. Togliere il tappo, versare il vino bianco e far ridurre per 2 minuti a 110 gradi a velocità 4; una volta pronta la riduzione, metterla e in un contenitore a parte, e nel boccale versare il riso e il brodo.
3. Cuocere per 17 minuti a 100 gradi, velocità 2A.
4. Quando il riso sarà pronto, mantecare con il formaggio grattugiato, i tuorli, la riduzione di vino e cipolla per 20 secondi a velocità 2a.
5. Impiattare decorando con il bacon, pepe nero ed erba cipollina tritata.

Cook Expert ■

© Andrea Mainardi

Le ricette degli internauti non sono testate nuovamente dalla Magimix.

